



MENU SAN VALENTINO 2019

Battuta di Gambero Rosso, Finocchio, Pompelmo e Pepe Rosa

Flan Di Zucca e Porro con Riduzione all'aceto Balsamico

Culaccia 24 Mesì E Rocher di Ricotta



Tronchetto al Castelmagno, Porcini E Tartufo

Tagliatelle al Ragu' Di Pesce



Filetto di Maialino laccato al miele e zenzero con giardinetto di verdure

Grana padano 20 mesi con uva



Millefoglie Chantilly e Gocce Di Cioccolato e Frutti Di Bosco

con Calice di Moscato

Caffe' - Digestivi A Scelta

Vini consigliati a scelta tra:

I germogli monsupello
Lo spavaldò riesling finigeto
Rose' metodo classico olivini
Ferrari perle'

Gutturnio 50 vendemmie csv
Il ribaldo finigeto
Battaglia della trebbia la celata
Sinsal torrebornello

MENU DEGUSTAZIONE € 35.00